

LA CONTROVERSIA DEL TUBÉRCULO: LOS RECLAMOS DE PERÚ SOBRE EL ORIGEN DE LA PAPA CHILENA

-Ampliado y actualizado el 28 de febrero de 2008-

CON LA APARICIÓN DE UNA SERIE DE INTERESES COMERCIALES POR ACAPARAR LA PRODUCCIÓN DE CIERTOS PRODUCTOS EXISTENTES EN CHILE (COMO LAS LÚCUMAS, EL PISCO Y EL GANADO CAMÉLIDO), EL PERÚ HA DIFUNDIDO CON INSISTENCIA LA MAJADERA TEORÍA DE QUE LAS PAPAS O PATATAS SON DE ORIGEN SECTARIAMENTE SUYO Y QUE SU EXISTENCIA EN CHILE SE DEBERÍA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A LA INTRODUCCIÓN DEL TUBÉRCULO POR INFLUENCIA INCÁSICA O INCLUSO PREINCAICA. ESTE ABSURDO PLANTEAMIENTO SOLO BUSCA ESCONDER Y MINIMIZAR EL POTENCIAL PRODUCTOR DE CHILOÉ COMO OTRO CENTRO CONTINENTAL DE PRODUCCIÓN DE PAPAS, ADEMÁS DE OCULTAR EL HECHO DE QUE UNA ENORMIDAD DE VARIEDADES DEL TUBÉRCULO SÓLO PUEDEN SER DE ORIGEN CHILENO, A JUZGAR POR LA HISTORIA Y LAS PRUEBAS CIENTÍFICAS DISPONIBLES

****

Posición del Perú ante la existencia de variedades de papas propias de Chile

Por razones ancestrales, el Perú ha mostrado una tendencia casi innata a competir comercialmente con Chile en todos los aspectos posibles de la vida económica, algo que ya era visible en plena colonia cuando la Capitanía de Chile fue separada del Virreinato del Perú generándose toda clase de resquemores y hasta medidas de salvaguardia que hoy serían tildadas de "proteccionistas", tomadas por parte del país incásico.

La vida con influencias cruzadas desde tiempos prehistóricos hasta los primeros años de las repúblicas, sin embargo, dejó como huella en ambos países la existencia de una buena cantidad de productos, tradiciones y elementos folclóricos comunes que, en su tendencia instintiva a la competencia y a la disputa, el Perú no ha querido aceptar en calidad de *compartidos* con Chile y ha intentado acaparar tanto material como simbólicamente, tejiendo toda una trama siniestra de conspiraciones y usurpaciones por parte del vecino del sur. La papa o patata estaría entre los productos más calientes de esta categoría.

Según frecuentes afirmaciones peruanas repartidas por todo el espectro político y cultural, el bendito tubérculo alimenticio y sus principales variedades serían originarios únicamente de las alturas andinas de Perú y secundariamente Bolivia (o Alto Perú, en la

Colonia), constituyendo por ello un producto peruano por excelencia que no aceptaría otra paternidad.

Sin embargo, siendo un hecho prácticamente seguro que el producto apareció por primera vez en estas zonas andinas peruanas, eso no implica que todas las variedades ni las tradiciones asociadas al producto sean, necesariamente, peruanas, según veremos, pues la botánica difícilmente acomodaría sus leyes de dispersión y adaptación a las fronteras de países que ni siquiera existían cuando este tubérculo le ganaba terreno al suelo prehistórico sudamericano.

En 1971 se creó en Perú el Centro Internacional de la Papa, un importante organismo de investigación del producto con sede en Lima. Una propuesta de ley presentada en septiembre de 2003, incluía declarar también al producto como *"patrimonio cultural de la nación"*. Aunque Chile jamás ha pretendido diputarle el origen de la papa al Perú, sino sostener que la papa chilena (chilota, principalmente) pertenece a un centro originario de propio generador de variedades distintas de las nativas peruanas, la disputa ha tendido -erróneamente, a nuestro parecer- a buscar atribuirse el origen de la mayor parte de las papas que se producen y circulan actualmente en el resto del mundo, lo que no constituye necesariamente un debate sobre el país cuna del tubérculo ni corresponde a la aplicación de los métodos de investigación que emplean las ciencias de la historia o la botánica en sus respectivos ámbitos.

A principios del 2004, por ejemplo, organizaciones de fomento a las exportaciones peruanas anunciaron un plan de promoción de sus llamados "productos banderas" de ese país, que identificaban como neta y exclusivamente peruanos en su origen. Entre estos productos, considerados por la flamante Comisión de Productos Banderas del Perú (COPROBA), figuran -por supuesto- el pisco, las lúcumas, las alpacas y varios otros que dicho país reafirma como "propios", pensando particularmente en el hecho incómodo de que también existen en Chile. Esta histórica y persistente tendencia comercial peruana también consideró necesario poner en competencia el origen de la papa, cuya popularidad está extendida por todo el mundo y constituye uno de los alimentos más recurridos del planeta.

La disputa -como se ve, y si es que llega a tener también el estatus de un litigio- es en realidad comercial y demostraremos que el revestimiento histórico que la acompaña está siendo utilizado sólo en forma decorativa. El verdadero interés es de orden económico, pues la apertura comercial de Chile en el mundo le ha permitido a la producción de sus papas postular a la conquista de grandes mercados, actualmente muy por encima del pequeño 0,3% de participación del producto a nivel internacional que había en 1996. Esto ha puesto en alerta al Perú, que ocupa también un lugar bastante modesto para ser el país originario de las papas: al rededor del puesto 22 del mundo. En estricto rigor, entonces, el debate del origen de la papa resulta ser una discusión supina y sin resultados más interesantes que la retroalimentación de orgullos nacionalistas de escasa injerencia sobre la realidad comercial que ya se hace visible en torno al producto.

Aunque el reclamo de exclusividad tenía larga data, adquirió particular energía después de la publicación Nº 27 de la revista "Patrimonio Cultural" en otoño de 2003, medio de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos de Chile, en la que se afirmaba el origen nativo de las papas chilenas, lo que desató airadas reacciones entre algunos autores y publicistas peruanos. En la ocasión, la investigadora peruano-germana María Meyer declaró a la agencia EFE, en septiembre de 2003, que suponer que ciertas papas tienen origen chileno es un error:

> *"...nace en el hecho de que el naturalista Charles Darwin afirmó en el siglo XIX que la papa era originaria de Chile, porque encontró algunas muestras silvestres en el sur de ese país"*.
>
> *"...a fines de los años sesenta, las investigaciones del científico Carlos Ochoa en los alrededores del lago Titicaca, que comparten Perú y Bolivia, encontraron no sólo la papa de Darwin, sino una riquísima diversidad genética en esa zona, lo que no dejó lugar a dudas sobre su verdadero origen"*.

Esta explicación, si bien representa la defensa central de la tesis peruana sobre su paternidad para con la papa, tiene un profundo error que demostraremos más abajo, pues sólo expone el origen de la *papa de Darwin* y no el de las casi 300 (o más) que existen en Chiloé, y que se remontan a miles de años, según veremos. Así, la campaña peruana parece apuntar más bien a la competencia que representa en forma práctica o potencial en Chile la presencia y variedad de papas en Chiloé, pues desde el siglo XVI esta planta comenzó a ser sacada de América, llegando a crearse cultivos en Irlanda, en 1640, y desde allí en Inglaterra, que pasaron rápidamente a ser parte principal de sus dietas, hasta hoy día, al punto de que si se produjera una crisis en la producción mundial de papas, es probable que la humanidad se vea enfrentada a una catástrofe alimenticia, como quedó claro después de una agresiva peste que destruyó los cultivos europeos en 1846, según veremos más abajo.
Cabe destacar que, en la actualidad, China es el primer productor mundial de papas. El tubérculo es considerado el cuarto alimento de importancia planetaria, después de trigo, el maíz y el arroz. Existen unas 4.000 especies, siendo la papa comestible o doméstica, la *Solanum tuberosum* de los científicos con todas sus variedades, el objeto central de la disputa que el Perú ha tratado de levantar contra Chile.



¡Las papas ya se consumían en Chile hace 13.000 años!

> *"La papa nos la venden naciones varias / Aunque del sur de Chile es originaria"* (Violeta Parra)

Repetimos que el debate "papero" es irrelevante a la realidad comercial que involucra, y resulta casi de mal gusto hacer escuela patriótica a través de una raíz comestible puesta en venta en las góndolas del supermercado o los puestos de la feria libre. Aun así, es preciso poner en el tapete algunos puntos importantes respecto del mismo, por sus particulares características y por el afán limeño de levantar una controversia en torno al asunto.

Las declaraciones de los expertos y los científicos peruanos son bastante reveladoras respecto de la animosidad y del tremendismo que subyace en la cuestión de la papa. Conciente de que en Chile existía también una tradición y cultura de papas, por ejemplo, el investigador peruano René Gómez, vinculado al Centro Internacional de la Papa, declaró a la agencia EFE en septiembre de 2003 que *"el centro de origen de una especie es donde hay mayor diversidad"*, palabras que son en realidad de un principio del sabio Nicolai Vavilov, pero veremos que tomadas de forma imprecisa. Siguiendo con el dedo el mito peruano que explica anodinamente la existencia de papas en Chile, agregaría el científico peruano:

> *"...existen muchos indicios en la arqueología peruana que muestran que la papa es conocida desde las épocas preincaicas. El Tahuantinsuyo (imperio de los Incas) llegó hasta Chile, entonces no es de extrañar que la papa haya llegado al archipiélago de Chile".*

Esta afirmación está profundamente equivocada por ceguera y por falta de documentación, vicios inexcusables en un investigador pero que, sin embargo, se vuelven a repetir continuamente entre las voces autorizadas del Perú. Se parte por desconocer el mismo hecho de que la sábana incásica nunca logró pasar del río Maule, por lo que difícilmente podría haber alcanzado al archipiélago de Chiloé como parte del proceso de "domesticación" del tubérculo. Lo anterior significa que la papa chilena oriunda de Chiloé tiene un

origen local propio para sus variedades, distinto del peruano o -en el peor de los casos para la autoestima chilena- que habría sido introducida desde un centro primario supuestamente situado al sur del Perú, pero épocas perdidas en el tiempo y muy anteriores al nacimiento del imperio inca, pues se retrotraen hasta la antigua prehistoria americana. Esto, porque hasta la isla jamás llegó la influencia comercial o "civilizadora" del inca, anunciada por Perú, y menos en los tiempos de los que se tiene registros de su consumo, según veremos. De hecho, si la introducción tuvo lugar, es mucho más probable que ésta hubiese sido por obra y gracia de la madre naturaleza, mas no de grupos humanos primitivos pretendidamente provenientes del actual territorio peruano.

Por lo demás, que el tubérculo se haya encontrado en dos lugares tan distantes como Chiloé y las sierras peruanas es curioso, pero no inexplicable. La botánica demuestra que en Chile también existen, desde tiempos inmemoriales, varias especies que se encuentran únicamente en lejanos rincones americanos, como el género al que corresponde el cacto llamado candelabro gigante, es decir, el *Browningia*, que se hallan en la zona continental de la frontera chileno-peruana pero simultáneamente también en Colombia y Centroamérica. Otro de los productos sobre los que Perú alega exclusividad, la palta, también es posible encontrar originariamente en México (*aguacates*).

También debe considerarse que la variedad no está determinada sólo por la cantidad de formas y aspectos que ofrezca una especie animal o vegetal como podría deducirse de modo simplista de los postulados de Vavilov, sino que está también en la proporción del territorio en que se encuentran. En tan sentido, la variedad de papas existentes en Chiloé, superan ampliamente en riqueza y diversidad a la del Perú aún cuando este país pueda ufanarse de sobrepasar con notoriedad innegable a Chile en número de variantes y adaptaciones, lo que le permite alegar la posesión del centro primario de origen. La razón: mientras la enorme variedad de papas chilotas originarias se concentraba sólo en los 9.182 kilómetros cuadrados del archipiélago, las de origen peruano (y boliviano, según reclaman también en ese país) estarían distribuidas entre lo que hoy representan las regiones de Puno, Juliaca y el Este de Arequipa, por el lado peruano, y la cordillera de Apolobamba y el suroeste de La Paz, por el lado boliviano; es decir, en las proximidades al contorno de los 8.500 kilómetros cuadrados del Titicaca -identificado por ambos países como la cuna de la papa, hace 8.000 años-, por lo que la concentración "originaria" de variedades, según esta exposición, tendría los cerca de 56.170 kilómetros cuadrados de la cuenca del lago altiplánico para nacer, desarrollarse y proliferar en sus distintas variedades.

Esto pone en duda que, efectivamente, el Titicaca sea el Jardín del Edén de todas las variedades imaginables de papas, en base al concepto de su variedad cuantitativa comparada con la de Chiloé, y de hecho, serviría también para sostener con malicia que las variedades altiplánicas de papas bien pudieron resultar de cepas introducidas desde la isla chilota por desconocidos viajeros nómades o por acción natural, donde se adaptaron y diversificaron, algo francamente improbable. Lo cierto es que la diversidad de la papa chilota, si no alcanzara para demostrar que

corresponde a un centro originario propio de variedades o subvariedades, sirve cuanto menos para poner en evidencia que la introducción del tubérculo (de haberse producido) aconteció en tiempos tan ancestrales que las cepas tuvieron tiempo de sobra para evolucionar, adaptarse y variar a todas las formas y presentaciones nativas conocidas en el archipiélago y no existentes ni en Perú ni en Bolivia.

Pero no es todo lo que puede decirse para derribar las bases del planteamiento peruano: En Monte Verde, a orillas del río Maullín, en los alrededores del Reloncaví, se encuentra un yacimiento arqueológico junto al estero Chinchihuapi (35 kilómetros al suroeste de Puerto Montt), cuya antigüedad lo coloca como el asentamiento humano más viejo de esta parte del continente, con más de 12 mil 500 años de antigüedad, al punto de haberse convertido rápidamente en la prueba que necesitaban los escépticos de la teoría del poblamiento único de América desde la *Beringia* de la Edad Glacial, por el norte del continente y hace sólo 8 mil años. Unas 700 piezas se han recuperado de Monte Verde, incluyendo restos de tiendas, cerámica, puntas de flechas, cuerdas y pieles usadas en el campamento.

Entre lo que más sorprende de los hallazgos en la zona, sin embargo, están los restos de alimentos encontrados en magnífica conservación: Un trozo de carne sometido al análisis del ADN, por ejemplo, indicó que era de un mastodonte. Y entre estos restos alimenticios, increíblemente, el etnobiólogo Donald Ugent y los científicos de la Universidad Austral identificaron, en 1987, los restos fósiles de papas asadas en fogón... ¡de entre 12.500 y 13.000 años de antigüedad! Es decir, 6.300 años antes de que las comunidades paracas introdujeran la agricultura dentro del Perú y 6.700 años antes de que aparecieran las primeras culturas preincaicas medianamente avanzadas, como chavines y tiahuanacotas, en la zona de Reloncaví ya había papas y se consumían habitualmente.

A la sazón, de los incas que, según el Perú, introducirían la papa en Chile, no habían ni luces... Y no las habrían tampoco hasta varios miles de años después. De hecho, la influencia comercial del Perú precolombino no se consolidó sino hasta aproximadamente el siglo XII, cuando se instalan en el Cuzco y definen allí la capital administrativa y comercial del imperio que, por lo demás, duró sólo cerca de un siglo antes de entrar a su etapa de decadencia y luego su destrucción durante la Conquista.

La investigación ha demostrado también que la misteriosa cultura de Monte Verde, además de las hierbas silvestres y hongos, recolectaba al menos dos variedades específicas de papas que formaban parte de su dieta habitual. No existe ni en Perú ni en ninguna otra parte del mundo la evidencia concreta de consumo tan ancestral del producto. Como hemos dicho, las huellas de presencia y utilización más antiguas encontradas en sectores lacustres de las serranías altiplánicas, datan de hace sólo 8.000 años. Es decir, cinco mil años después de iniciada su incorporación alimenticia en territorio chileno, lo que pone en tela de juicio la precisión de las afirmaciones que se aferran a la idea de la introducción humana de la papa en el territorio chileno.

Pero hay más: excavaciones realizadas por el destacado arqueólogo norteamericano Tom Dillehay, en 1998, confirmaron que el asentamiento de Monte Verde estaba sobre otro más antiguo, de entre 33 mil 370 y 33 mil 20 años, es decir, superado en América sólo por los hallazgos de Pedra Furada de Brasil (que se suponen en 45 mil años), por lo que el inicio del consumo de papa entre culturas de la actual zona de Puerto Montt puede remontarse a épocas impensables, comprendidas entre estas fechas y las evidencias de consumo remontadas a los 13 mil años.

Así, con la presencia de la papa en los orígenes del poblamiento del territorio chileno, difícilmente podría suponerse que ésta se encuentre marginada de la cultura y la tradición nacional, como intenta sostenerlo frecuentemente el Perú.

Las crónicas coloniales de Chile confirman presencia y diversidad de la papa

Antes de avanzar, es preciso poner en claro que las crónicas históricas no siempre son una fuente apropiada para concluir sobre situaciones cronológicas anteriores o, en ese caso, sobre el origen de la papa en la cuestión presentada por el Perú. La razón de esta aclaración es que en el legendario del Perú, se endosa la responsabilidad de haber declarado el *origen peruano* de la papa a los muchos viajeros que la describen por primera vez allí, como veremos, cosa que resulta absolutamente esperable y lógica por la forma en que se dio el poblamiento europeo de América durante la conquista. Sin embargo, el lugar donde hayan sido descubiertas o descritas por los europeos no representa, necesariamente, el lugar de donde son originarias.

Es así como un argumento muy recurrido para explicar el axioma fundacional de la postura peruana es que, durante su segundo viaje de descubrimiento y conquista, los hermanos Pizarro encontraron cultivos y muestras de consumo de papas entre los indígenas peruanos y que las primeras crónicas sobre el tubérculo aparecen hacia 1535 con el expedicionario de Francisco Pizarro, don Pedro Cieza de León y la publicación de su "Crónica del Perú", en Sevilla. En ese mismo año y en ese mismo lugar de España, los monjes comenzaron a hacer los primeros intentos de cultivos en Europa, a partir de algunas muestras enviadas desde Indias para la observación.

Advertimos que con tan pobre argumento se podría llegar a decir también que todas las frutillas o fresas americanas son frutas de origen chileno, pues el conocimiento y la introducción en Europa de la *Fragaria chiloensis* que ya había descrito el Padre Alonso de Ovalle en 1646, se debió a las plantas de frutitas rojas (unas *"frutillas"* que Pedro de Valdivia ya había descrito con regocijo en 1542) que el científico francés Amadée-François Frezier logró introducir en su patria hacia 1714, tras sacarlas desde Concepción, siendo llamadas *"fraises"* y luego *fresas* por la corrupción del apellido, lográndose variedades más grandes y carnosas con las cruzas entre la nueva especie y una de las que ya existían en el Viejo Mundo, la *Fragaria virginiana Duch*, dando origen a la *Fragaria Ananassa Duch,* de la que surgen casi todas las variedades comerciadas actualmente en el mundo. Existe

evidencia, incluso, de que la fresa norteamericana es en realidad una europea (la *Fragaria moschata)* introducida en 1600 por los pioneros en Estados Unidos, y que la *fresa quitense* descrita por misioneros jesuitas podría ser en realidad una variedad de la fresa chilena introducida desde antaño en Ecuador. Estos antecedentes ponen en un lugar predominante la humilde fresa chilena en el origen de la variedad producida y comerciada internacionalmente hasta hoy; mas, es digno advertir el abismo de diferencia que existe en Chile frente a su relación con la frutilla, con la que pretende levantar el Perú con argumentos infinitamente menos sustanciales y categóricos en el caso de la papa y su paternidad.

A pesar de todo, la creencia de que la papa es exclusivamente peruana en su origen sigue alimentada y fuertemente atrincherada en el hecho de que estas primeras crónicas sobre su existencia se hicieron desde allá o de que las primeras papas llevadas a Europa salieron de territorio peruano. Pero las sorpresas no tardaron en aparecer con el avance de los conquistadores hacia el Sur, a Chile, según veremos a continuación.

El centro de la producción precolombina de papas en estos lares era la isla de Chiloé, como lo describen varios autores y cronistas de la Conquista y la Colonia. Algunos de los casos más importantes son los que siguen:

- La papa ya estaba en Chile en los tiempos de Pedro de Valdivia, a cuya llegada al territorio escribe a Carlos V, en 1541, que *"los indios se alimentan con papas que van a recoger a las colinas"*, agregando que las cultivan también en el valle del Mapocho.

- El viajero De Cortés Hojea documenta, en 1557 y por primera vez en Chile, la existencia de las papas chilotas y del entorno. Habla de las *"chacras viejas de papa"* en isla Ispún, del archipiélago de Chonos.

- El navegante Juan Ladrillero, en su famosa expedición naviera de 1558, dice que allí existían desde antaño una gran variedad y formas.

- El famoso corsario inglés Sir Francis Drake, hacia 1578, tras llegar a Isla Mocha, conoce allí las papas de la zona cambiándoselas a los lugareños por unas cuantas baratijas antes de enfrascarse en un enfrentamiento con los mismos. Se ha especulado sobre si pudo ser él quien llevó las muestras de papas chilenas introducidas en Virginia y luego en el Reino Unido.

- En 1587, el aventurero y corsario Cavendish recibió como tributo de los españoles residentes en Chile un cargamento de papas en Isla Santa María, en Concepción.

- Por su parte, el Maestre de Campo Alonso González de Najera, escribe en 1614 en el "Desengaño y Reparo de la Guerra de Chile" lo siguiente: *"Nace en aquella tierra, la yerba que da raíces, que llaman los nuestros papas y los indios puñe, común sustento de todos los indios"*. La palabra *"puñe"* o *"poñu"* es la que se utiliza en lenguaje mapudungún

para identificar a las papas, como hemos visto al revisar los textos de Gay.

- En 1628 Fray Vásquez de Espinoza confirma la presencia de papas en la alimentación de tribus locales en su "Compendio y Descripción de las Indias Occidentales".

- El Padre Jesuita Alonso de Ovalle escribe en su "Histórica Relación del Reino de Chile", publicada en 1646, que en Chiloé *"las demasiadas lluvias ahogan la semilla, y no la dejan madurar, a esta causa no se coge en ellas trigo, ni vino, ni aceite, ni otras cosas que han menester la fuerza del Sol para madurar, y es tal la calidad de este archipiélago, que llueve todo el año, con que sólo puede llegar a colmo la cebada, el maíz y las habas... el sustento de los naturales es de las Papas (que son unas raíces de mucha sustancia, muy comunes en todas las Indias, y allí se dan con más abundancia y mayores que en otras partes)".*

- Lo mismo hará el padre Diego de Rosales ("Historia de Chile", escrito entre 1660 y 1670 sobre sus viajes en décadas aún anteriores), al escribir: *"En Chiloé todo el mantenimiento de los naturales se reduce a unas raíces de la tierra, que se llaman papas... y de estas se siembran en gran cantidad para coger lo necesario y sirven de pan".* Habla también del plato conocido como "locro", diciendo que para su preparación *"guisan las mujeres la carne con alguna más curiosidad, echando en el guisado papas y otros adherentes"*.

- En 1716, el citado viajero francés Amadée Frezier escribe en su "Relation du Voyage de la Mer du Sur aux Cotes du Chile et Perú" en un capítulo dedicado a los indios de Chile: *"Los alimentos ordinarios entre ellos son la patata, que llaman* papas*, de un gusto muy insípido..."*

- Siguiendo al dedo el relato de Frezier recién señalado, en de diciembre de 1719 el Capitán británico Shelvocke recaló en una aldea junto al Canal del Chacao para abastecerse de víveres en un barco con bandera francesa, solicitándole sin éxito algunas facilidades al gobernador del archipiélago chilote, don Nicolás Salvo. Según Barros Arana en su "Historia General de Chile", el marino inglés comenzó a cometer actos de piratería pues *"se informaba a los habitantes de la isla que si llevaban provisiones a bordo, se les pagaría un buen precio por ellas; pero que si el buque no era socorrido, se prendería fuego a las casas de cuya suerte sólo se salvarían aquellas en que dejasen cuatro jamones, cuatro fanegas de tigo y cierta cantidad de papas. Por este medio, en corto tiempo la bodega del buque se llenó de ganado, gallinas, maíz y papas"*.

- El Maestre de Campo Pedro de Córdoba y Figueroa también las describe en "Historia de Chile", de 1750.

- El cronista Vicente de Carballo y Goyeneche ("Descripción Histórico Geográfica del Reino de Chile", 1780) ratifica estas afirmaciones: *"con eso se lo pasan más del año, sin comer*

carne, porque los carneros los guardan para las fiestas, para cumplir con los parientes y de ordinario tienen tan poco ganado que no sufre tanto gasto. El ordinario comer las papas los araucanos es con un caldillo que hacen en agua y greda amarillas que se llama rag".

- También lo hace el Abate Juan Ignacio Molina, por el 1782, en su "Compendio de la Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile" (en la parte originalmente titulada "Saggio sulla Storia Naturale del Chili"), al comentar: *"Las pomas de tierra o Solanum tuberosum, llamadas por otro lado patatas, papas, batatas, etc. y cuya raíz sirve en la actualidad de objeto a las meditaciones de los Georgófilos Franceses e Ingleses en consideración a lo útil que podrían ser al género humano en el caso de una carestia excesiva de granos de primera necesidad, especialmente después que Mr. de Parmentier ha encontrado el modo de hacer un pan blanco y ligero con la pula y el almidón que se extrae de todas ellas, sin ser necesario agregarles harina de trigo, como se practicaba antes de encontrar este hallazgo. Bomare, que habla de ellas con mucho elogio igualmente que muchos otros escritores médicos y económicos, afirma en su Diccionario de Historia Natural que esta planta es originaria de Chile. Con efecto, la producen espontáneamente y en gran abundancia sus campos..."*

Vale recordar que cuando los españoles fundaron Castro en Chiloé, en 1567, advirtieron que la papa era ya entonces una de las principales fuentes de alimento de la zona de Quiquilhue, importancia que no sería desplazada con la posterior introducción del trigo o de la ganadería, sino hasta varias décadas después.

La papa en la cultura y tradición ancestral chilena. Opinión de Claudio Gay

Humilde, opaca, subterránea
Naciste en América
Como nació la Juana
Viajantes por tierras y mares
Y llegaste a la Europa encantada
Sin equipajes, sólo tu piel triste
Y tu cuerpo carnoso de vasalla
Conquistaste a reyes y reinas
Pueblos y comarcas.
pan de ricos, pan de pobres
Opaca, humilde, subterránea

Te desvisten de mil formas
Te preparan de otras tantas
Y muestras tranquila, tu cuerpo.
Amarillo, blanco o verde
Redondo, carnoso
Como el de la Juana
Vas en grupos abigarrados
Silencios, numerosos
Y en la multitud, no cambias
Estas siempre triste
Opaca, humilde, subterránea.

(Poema "La Papa", de don Víctor Figueroa, gentilmente dispuesto por su propio autor para nuestra publicación")

Otro problema que complica la teoría de la introducción en Chile por "domesticación" es que su presencia seguía siendo silvestre incluso después de tantos siglos de consumo regular entre los

primitivos habitantes de la región. Claudio Gay escribió sobre esto en su "Historia Física y Política de Chile", hacia 1858, en el tomo 2º de su parte dedicada a la "Agricultura":

> *"Todos los autores convienen hoy día que es originaria de América sin poder fijar sin embargo cuál fue el país que le sirvió de cuna. Unos pretenden que México, otros la Colombia y otros por fin el Perú. A estas citaciones se le puede añadir Chile que, como hemos probado en otro tiempo, la produce naturalmente y por lo tanto puede reclamar una parte de esta gloria".*

> *"En efecto, en Chile se cría esta planta en los lugares más salvajes, en los desiertos, en las islas, y en las cordilleras se halla a veces en tan abundancia que un ramo de ellas ha recibido de los indios el nombre de este tubérculo, es decir cordillera de los* poñis*. Unas cuantas veces, al tiempo de gran escasez, estos indios han tenido recurso a sus cosechas y lo mismo hicieron los hombres de Pincheira en las mismas ocasiones. Por otra parte, cuando se incendiaron las selvas vírgenes de Llanquihue en provecho de las colonias alemanas, de todas las plantas adventicias que salieron, de resulta de estos incendios, la papa fue una de la más común".*

Refiriéndose a la domesticación de la papa en el archipiélago chilote, agrega después:

> *"Los chilotes tienen cuidado por plantar las variedades por separadamente porque no tienen todas el mismo aprecio. Las unas, como las* patirupoñi*, son amargas, de mal gusto y sirve sólo para engordar animales; otras, como la* huapa*, dan doble cosecha sembrándola dos veces al año; otras, en fin, son más o menos aptas a un buen cocimiento, o bien como la* reina*, tienen lugar de pan asadas en rescoldo. Sin embargo, con frecuencia se siembran muchas variedades juntas y se da entonces el nombre a esta siembra de* chahuén*. Por cierto, un tal cultivo ha de crear otras muchas variedades, sobretodo si se deja la planta florecer y fructificar".*

En nota a pie de página, agrega:

> *"Entre los indios los* poñis *son las papas cultivadas; llaman* mallas *las papas silvestres. Se les da el nombre de* chid *cuando las hielan para conservarlas en las cordilleras, de* ivúl *cuando las secan y* vuña-poñi *si están podridas y así les gustan".*

Y comentado la penetración del producto en la tradición culinaria, explica:

> *"Se hace un consumo muy considerable de estos tubérculos en Chile. Es dicho de las mujeres del campo que con papas, choclos y maíz se puede tener siempre una buena comida. Con ellas, en efecto, se hacen una infinidad de guisos cuyo principal es el* caldillo

> *preparado con las papas sin película, cebolla, ají, sal y grasa. Se hace con ella chuño o fécula y, a veces, aguardiente y cuando, al tiempo del Rey, se hicieron las casuchas en favor de los correos y viajeros que tenían que pasar en invierno las altas cordilleras, las papas formaban la principal sustancia para los aprovisionamientos de la comida. Para poderse conservar se las hacia helar y a la mañana se las ponía al sol y se refregaban en seguida todas juntas para quitarles su película. Con esta operación los tejidos se separaban de las celdillas y estas perdiendo por sus laceraciones la humedad que contenían la masa entera se conservaban perfectamente y no había más que echarlas en agua fría para cocerlas. Era una comida algo mediocre que las circunstancias solas hacen soportar y que he probado con frecuencia en los valles cerca del Amazona adonde una temperatura demasiado elevada no podría permitir de otro modo su conservación. En Chiloé, asadas al rescoldo tienen con frecuencia en lugar de pan y a esta comida los chilotes emplean siempre una parte de sus hogares. En aquellos lugares estas papas son de gusto sabroso y los naturales las usan con inteligencia revolviéndolas con un palito para que reciban el fuego con igualdad. Son las que los indios, en este estado, llaman* cuc*".*

Ya vimos que los hallazgos de Monte Verde confirman el consumo de papas en tiempos prehistóricos, asadas al fogón. Sin embargo, en la actualidad la tradición culinaria del archipiélago de Chiloé aún tiene la arraigada tradición del cocimiento de papas en fogones y curantos. Hay allí, sin duda, una memoria ancestral. Masas sabrosas como el milcao, la *chochoca*, el *chapalele* y el pan *deche* están hechos, precisamente, a base de papa molida y manteca.

Siendo Chiloé el centro productor de papas en Chile, como lo advierte Gay, además de ser el territorio donde la tradición y la cultura "patata" penetró con mayor intensidad y acervo, su técnica de cultivo es llamada *gualato* y parece provenir de los antiguos mapuches de la zona más al Norte. No es raro, de hecho, encontrar alusiones a las papas en la propia mitología de la zona. La costumbre popular de usar papa molida para cataplasma sobre quemaduras o para bajar la fiebre en la frente, también proviene de Chiloé. Las tradiciones de la Noche de San Juan que utilizan papas, también provienen del archipiélago o, al menos, pasaron por allí antes de difundirse por el resto del territorio. Las papas, además, no pueden ser sembradas en período de Novena de Tránsito, pues no germinarán según la superstición.

Tan institucionalizado estaba el consumo de este producto en la vida del chilote, que incluso existía un "desayuno", hoy menos visto que ayer, consistente en un caldillo picante de pescado con mucha papa cocida. Hay quienes proponen que el término *papas mayo* para la conocida ensalada de papa picada y mayonesa, podría no provenir directamente de la mezcla con el ingrediente de la mayonesa (*mayo*), sino del llamado *mayo de papas* chilote, es decir, papas cocidas en sal y agua, sazonada con algunas hierbas.

A pesar de la opinión de los científicos británicos que no creían en el origen chileno de la papa europea, según veremos más abajo, Gay también había identificado un siglo antes que ellos otra larga lista de variedades autóctonas chilenas, tomando muestras de las papas azules en Bay Low en las Guaitecas, lo que le haría suponer también que las papas eran de origen chileno. Para Gay, ya en 1862 el cultivo de papas de Valdivia y Chiloé doblaba la cantidad necesaria para la subsistencia, demostrando la magnitud del comercio que generaba el producto, lo que a nuestro juicio pone en duda el argumento de que era la introducción masiva de variedades peruanas de papa en el archipiélago chileno lo que finalmente produjo la diversificación del producto en este último territorio. El mismo autor comenta las variaciones en los volúmenes de producción y exportación que ya entonces hacían internacionalmente famosa a la papa chilota y las chilenas en general:

> *"A pesar del gran consumo que se hace en Chile de este legumbre su exportación es todavía bastante considerable no solamente como provisiones de los muchos buques que zarpan de los puertos, pero también para las repúblicas vecinas. Por motivo de la inmigración en las minas de la California esta exportación fue en 1820 de 24.210 fanegas y sólo de 20.739 en 1824. Ya no existe mas este mercado para Chile y sin embargo los estados de la aduana señalan todavía en año común una salida de 50.042 fanegas..."*

Ahora bien, conocidos estos antecedentes cabe preguntarte: ¿Por qué el Perú se arroga entonces el monopolio del origen biológico y cultural de la papa, señalando a Chile como *usurpador*, si la tradición escrita demuestra que formaba parte de la realidad de su territorio desde antes de la llegada de los españoles?

Con respecto a esto último, se recordará que primeros contactos de los españoles con este tubérculo en América ocurrieron hacia 1525, aunque no se le reconoció el valor alimenticio que le daban los indígenas, buscándole en su lugar propiedades medicinales. Tal vez obró negativamente en la conciencia del conquistador ver que el producto era sacado directamente de la tierra y entre las raíces de la planta. Pero fue el que este contacto inicial de los cronistas europeos con las papas americanas haya tenido lugar en Perú lo que ha dado origen a las especulaciones sobre el origen "exclusivamente peruano" de la misma, según la teoría del país incásico.

Como hemos dicho, esto no se debió a que la papas aparecieran antes en Perú, sino a que los españoles, por la dispersión europea en el continente, la descubrieron primero en ese país. Pero tan pronto llegaron a territorio chileno, pudieron comprobar y testimoniar la presencia y la penetración que tenía en las culturas locales.

Refutación a afirmaciones peruanas sobre la difusión mundial de las papas

Otra parte de la discusión levantada por el Perú es si la mayoría de las variedades de papas producidas en Europa en los últimos siglos están emparentadas con las de origen chileno o peruano. Ciertos estudios botánicos y genéticos demostraban que el 83% de las papas cultivadas en todo el mundo pueden ser variaciones y modificaciones de papas escogidas entre las 270 o más conocidas de origen chilote, y por ende, de origen chileno. Sin embargo, si el origen esencial de la especie está en Perú, el rastro se puede seguir hasta allá, arrojando por la borda el interés en establecerle un gentilicio exclusivo al producto repartido por todo el mundo. Lo seguro es que la popularización de las papas en Europa tuvo lugar especialmente hacia el siglo XVII, evitando períodos de hambruna y crisis alimenticia que por entonces amenazaba al viejo continente.

En Perú, los datos favorables a Chile sobre la presencia de cepas chilotas en las variedades de papas producidas internacionalmente no se aceptan como reales. Como vimos, se apela a que fue descubierta por primera vez por los europeos en su territorio, aunque se omite decir que hasta el año 2008 aún se desconocía el origen preciso de las papas usadas para los cultivos introducidos en España, Inglaterra e Irlanda, poco después, siendo difundida por Europa Central durante la segunda mitad del siglo XVI. Entre otros nombres, como hemos dicho, parece haber colaborado Drake con dispersión del producto por el Viejo Mundo y en Estados Unidos, al llevarla hasta Virginia, gracias a los cargamentos de papas que se sacó desde Chile. Aparece mencionada en España, además, en 1596, por Caspar Bahuin quien la denomina *Solanum tuberosum*.

Usualmente, la literatura peruana describe un panorama donde el país aparece exportando grandes cantidades de papas hacia España desde sus orígenes, algo poco factible si recordamos que el Perú era inicialmente un centro de economía minera y que eran las gobernaciones periféricas, como Chile, las encargadas principalmente de la actividad agrícola. Por otro lado, el argumento de que el cronista indígena Felipe Guamán Poma de Ayala, en su famosa "Nueva Crónica y Buen Gobierno", ilustra pasajes de la vida indígena sembrando campos de papas, no es un recurso feliz para demostrar que en el siglo XVI el Perú ya las producía masivamente, como se ha pretendido, pues esta obra fue producida aproximadamente en 1615, cuando todos los indígenas peruanos ya habían sido "domesticados" por los conquistadores, y además muestra una escena que parece más bien la actividad de un huerto familiar que de una gran industria agrícola.

La misma historiografía peruana agrega, a veces, que entre fines del siglo XVII y principios del XVIII -cuando se registra un aparente aumento en el consumo europeo del producto- el país incásico habría incrementado sus envíos de papas al Viejo Mundo. Sin embargo, estos datos parecen pasar por alto hechos tan importantes como que en 1687 un terremoto de proporciones destruyó gran parte de los cultivos y los campos agrícolas del Perú, seguido de una peste de polvillo negro que prácticamente arruinó a la agricultura, siendo interpretada esta plaga como producto de misteriosos *humores de la tierra* salidos al exterior por causa del terremoto. Esta calamidad hizo que las demandas peruanas de alimentos debiesen ser satisfechas con las

producciones agrícolas y ganaderas chilenas, precisamente, sobre todo en lo referido a los cereales.

Otro gran problema de la posición peruana es que, aun suponiendo que todas las papas introducidas en Europa eran de origen peruano, con la llegada de la peste de 1846, de la que haremos caudal más abajo, la mayoría de los cultivos fueron destruidos incluyendo los primeros introducidos en Irlanda, al punto de expandir el hambre por todo el Viejo Mundo, provocando la ruina de los campos y la migración masiva hacia América. Esto motivó investigaciones científicas que pretendían identificar las primeras variedades de papas llevadas a Europa y su origen para reintroducirlas masivamente. La respuesta nunca fue encontrada con seguridad, no obstante que resultó destacable el trabajo de los investigadores rusos, hasta los años veintes, como el citado Vavilov. En 1926, su compatriota Juzepczuck viajó a Chile identificando variedades originarias en Santiago, Temuco y Chiloé. Sería otro ruso, sin embargo, el que aportaría más luz al asunto: Sergei Bukasov, tal vez el más grande investigador de la papa chilota, quien después de analizar el material genético de las papas del continente propuso en 1933 en que las nativas chilotas eran las únicas que coincidían con el crecimiento, morfología y fotoperiodicidad de las variedades conocidas en Europa. Veremos lo cerca que estaban de la verdad estos autores a pesar de no contar con la tecnología del rastreo genético, que confirmaría la mayoría de sus observaciones 75 años después.

Sin embargo, científicos ingleses como Salaman y Hawkes no compartían la teoría de la distribución de papas chilenas por el mundo, presentada por Bukasov. Algunos textos peruanos se apresuran a apelar a estos investigadores para desmerecer la posibilidad de que las papas europeas sean de origen chileno o estén emparentadas. Ignoran, sin embargo, que los ingleses creían que ninguna papa americana se hubiese distribuido por Europa a través de una vía tan específica de transporte como el Estrecho de Magallanes, prefiriendo suponer que la papa europea no es de origen chileno ni peruano, sino de Islas Canarias. A pesar de esto, el propio Hawkes aceptaba que -cuanto menos- la variedad *"Daber"* había sido introducida hacia 1830 en Alemania y Holanda desde Chile, conclusión que comparte también el científico Glendinnig.

Confirmando las impresiones vertidas por Gay sobre la difusión internacional de la papa chilena que ya hemos estudiado, se recordará que existían evidencias concretas y de largo conocimiento, respecto de que la papa *"Rough Purple Chili"* ("Púrpura Rugosa de Chile") fue introducida desde Chile a los Estados Unidos aproximadamente hacia 1850, y desde allí partió a Inglaterra. La "Paterson Victoria", de Inglaterra, también fue introducida originalmente en Irlanda y desde Chile en el siglo XVII, según lo confirma Siebeneik.

Como se observa, mientras la difusión de la papa peruana estuvo sujeta fundamentalmente al comercio directo con España, las circunstancias favorecieron a la papa chilena para dispersarse por varios otros caminos, además de contar con esta vía, llegando así hacia los Estados Unidos, Inglaterra y Países Bajos, según parece constatarse de las investigaciones y las observaciones que hemos

revisado y otras aún más sorprendentes que nos esperan más abajo. Quizás allí esté la clave del éxito en predominio que podrían tender las papas de origen chileno en las actuales variedades producidas y comerciadas internacionalmente.

Cabe señalar que, en 1932, habían registrados ya cerca de 650 cultivos europeos relacionados con alguna variedad de papa. Al respecto, W. Fuess explica que todo este grupo anglo-norteamericano de papas distribuidas por Europa, provendría de tubérculos sacados de Chiloé hacia 1580, llevados a Cartagena de Indias y, desde allí, al Reino Unido.

Veremos que la ciencia contemporánea y los métodos modernos de análisis también le darían la razón.

Mitos, falsedades y desinformación peruana sobre los estudios de Wisconsin

Ante la urgencia por contar con argumentos concretos que respaldaran los afanes exclusivistas del Perú, al sostener que la papa sólo puede tener su nacionalidad y que -usando expresiones de una publicación de ese país- correspondería entonces a *"un regalo del Perú para el mundo"*, sus propagandistas se aferraron como lo haría un náufrago a una tabla sobre un estudio internacional realizado al tubérculo y cuyos primeros resultados aparecieron publicados en tiempos recientes.

El aludido estudio fue presentado a fines de septiembre de 2005 por la revista *"Proceedings of the National Academy of Sciences"* de Estados Unidos, avivando como nunca antes el entusiasmo del Perú al publicar un análisis de los marcadores del ADN de 261 variedades silvestres y 98 cultivadas de papa. En él se habría demostrado que el origen del tubérculo se encontraría *"en una amplia área del sur de Perú"* según David Spooner, taxonomista del Departamento de Agricultura de Estados Unidos que dirigió el estudio desde la Universidad de Wisconsin-Madison.

Aunque este resultado era categórico con respecto al origen general de la especie, lo cierto es que la investigación se encontraba aún empezando y guardaba todavía una gran sorpresa, revelada tres años más tarde según veremos, que golpeó las bases mismas del dogma de fe peruano de la supuesta exclusividad del producto y dando una estocada de muerte al intento de levantar una controversia sobre el mismo.

En el mismo estudio de Wisconsin publicado el 2005, se aseguraba que las papas fueron *"domesticadas por agricultores sudamericanos hace más de 7.000 años"*. Por lo que se ve, los estudiosos sólo consideraron como cepas originales a las cultivadas, o bien se desconoció la presencia del mismo tubérculo en forma silvestre en el territorio chileno y siendo consumido desde muchísimo antes. Pero como el total del estudio no estaba concluido a pesar de los cantos de alegría con que era saludado por la prensa peruana, aún faltaba precisar si el origen de las papas esparcidas por el mundo correspondían a cepas directamente peruanas o bien a variedades surgidas en Chile.

Todavía celebrando los resultados de la investigación de Spooner, al anunciarse en marzo de 2006 que una universidad chilena iniciaría la inscripción de 286 variedades de la papa chilota como Patrimonio Nacional de Chile, el Gobierno del Perú saltó como herido por el rayo y levantó de inmediato otra protesta para restaurar una disputa por el origen del tubérculo. De esta manera, el martes 28 de marzo el Canciller del Perú, Oscar Maúrtua, respondía declarando molesto y mostrando orgullosamente los resultados del aludido estudio de Wisconsin a los medios de prensa peruanos:

> *"No existe ninguna duda de que la papa es peruana... Es claro que tenemos argumentos válidos. No cabe duda en el imaginario nacional latinoamericano que haya otro lugar del origen de la papa que el Perú".*

Catalizando la indignación que buena parte de la quisquillosa clase política manifestaba contra su vecino del sur, Maurtúa declaró también que su ministerio se acercaría al Gobierno chileno para abordar este tema e intentar disuadirlo para no concretar el registro, siempre armándose con las credenciales del estudio Spooner y con el *"imaginario nacional latinoamericano"* (?).

Para congoja del orgullo en el Palacio de Pizarro, sin embargo, y coincidiendo con la declaración de 2008 como el Año Internacional de la Papa por la ONU, los resultados de la investigación de Wisconsin fueron completados y publicados durante el mes de febrero por la revista científica internacional *"American Journal of Botany"*, de la prestigiosa Sociedad Botánica de América. Asistido Spooner por la joven investigadora Mercedes Ammes, que tomó muestras de 53 herbolarios distribuidos por toda Europa, se lograron reunir 64 muestras de papas europeas que crecieron entre los años 1700 y 1910, algunas de ellas con más de 300 años y muy mal conservadas, por lo que resultó todo un desafío para Ammes arrancarle registros de ADN y completar, finalmente, 49 muestras genéticas que la científico pudo analizar para determinar si su origen estaba en los Andes peruanos o en los territorios chilenos.

Tantas dificultades habían encontrado Spooner y Ammes, que incluso el proyecto peligraba por falta de financiamiento. Pero al declararse el Año Internacional de la Papa, la pareja de investigadores recibió un aporte de la National Science Foundation que permitió concluir los experimentos y completar los resultados ampliando formidablemente los conocimientos arrojados por el primer muestreo publicado en 2005.

Pues bien: los análisis de Ammes demostraron fuera de toda duda que el 99% de las variedades de papa que se cultivan en Europa proceden de las llanuras del centro y del sur de Chile, y no del territorio peruano.

Hasta entonces, la teoría histórica sostenida principalmente por los publicistas peruanos, era que las primeras papas cultivadas en Europa provenían de un ancestro común en los Andes, entre el sur de Venezuela y el norte de Argentina, medalla que el Perú consideraba correspondiente a su territorio. Sin embargo, sobrevino la destrucción de la mayoría de los cultivos a cusa del

hongo *Phytophthora infestans*, conocida como la peste del tizón tardío que, como hemos dicho, atacó todos los centros productivos desde las estepas de Rusia hasta los campos Irlanda, provocando una crisis alimentaria de 1848 a 1854 que mató a más de un millón de personas y motivó la masiva migración de dos millones de irlandeses hacia Norteamérica. El urgente repoblamiento internacional de la papa habría sido realizado, entonces, con cepas llevadas desde Chile, la mayoría identificada por las investigaciones de autores rusos que ya hemos citado anteriormente, por lo que la totalidad de las papas cultivadas hasta hoy en Europa serían chilenas, destruyendo de una vez el axiomático mito peruano que fuerza su nacionalidad y paternidad sobre el producto, y confirmando de paso la introducción de la papa doméstica desde Chiloé y otros territorios del centro y sur de Chile hasta el resto del mundo, que hemos estudiado también al repasar las conclusiones de Bomare, Gay, Bukasov y Glendinnig, entre otros.

El resultado categórico del estudio llevó a Ammes a declarar con plena seguridad:

> *"Hallamos que, efectivamente, las primeras patatas que se cultivaron de forma sistemática en Europa provenían de la región andina. La variedad chilena arribó 34 años antes de que se declarara la epidemia. Es más, ambas especies convivieron al menos hasta 1892, lo cual demuestra que no todas las plantas andinas sucumbieron a la plaga del hongo. A partir del siglo XX, hubo un proceso de colonización, al término del cual la variedad chilena se convirtió en la dominante, hasta erradicar a su antecesora".*

La información sería publicada poco después por el diario español "El Mundo" ("Chile, cuna de las patatas que hoy se cultivan en todo el continente europeo", 25 de febrero de 2008), desde donde fue reproducida en Chile por "Las Últimas Noticias" ("Las papas chilenas dominan el mundo", 26 de febrero de 2008), ocasión en la que fue consultado el Director del Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Osorno, Julio Kalazich, quien se manifestó muy complacido por la noticia comentando:

> *"...que el origen de la papa para consumo humano europeo sea chileno nos debe llenar de orgullo, porque hablamos del tercer cultivo en importancia a nivel mundial".*

Por el contrario, cuando el mismo medio chileno solicitó la impresión del investigador peruano Alberto Salas, del Centro Internacional de la Papa con sede en Lima, éste se limitó a responder:

> *"...cierto que en Europa y el hemisferio norte la papa chilena es el mayor material genético que se ha usado para generar cultivos mejorados...* (pero) *no tiene relación con el centro de origen del alimento, que está localizado alrededor del Titicaca".*

De esta manera, y por fin después de tantos años, un investigador peruano se veía en la obligación de guardar el nacionalismo en el

cajón y admitir (aunque fuese a medias, y muy a su pesar) lo que tantas veces se había insistido sobre el origen de las papas chilenas y su dispersión por el mundo, pasando la aplanadora por el permanente discurso peruano que pretende asociar la cuna de las variedades internacionales exclusivamente al origen de la especie en sus valles andinos y no a la proliferación de las variedades que fueron llevadas desde Chile a Europa, como demostró el estudio.

A pesar de todos estos argumentos y revelaciones que han sepultado para siempre el mito exclusivista del Perú sobre la paternidad de la papa, no hay duda de que los publicistas peruanos continuaran ignorando las imprecisiones, las desinformaciones y las parcialidades que se han difundido sobre la investigación de Wisconsin que, además, sitúa a la papa peruana como derrotada ante el interés de los cultivadores después de la crisis del siglo XIX, que prefirieron las cepas chilenas. La escasísima o acaso nula cobertura que se le dio a las revelaciones de la *"American Journal of Botany"* en la prensa limeña, son prueba de esta falta de criterio.

Verdadero problema de la papa chilota: Cómo evitar perder un patrimonio

Hemos dicho que la discusión sobre el origen de la papa y su inferencia en las variedades internacionales es desde todo punto de vista inocuo y nada práctico, pues al proponer el debate a la altura que pretende darle la propaganda peruana, profundamente influida por cuestiones patrioteras y antichilenismos, se distraerá a Chile de sus verdaderos problemas con relación a la preservación y la difusión de sus cepas propias de papas.

Gay refiere en sus trabajos a que, en una ocasión, la Sociedad Nacional de Agricultura ofreció un premio, en aquellos años, para motivar a los chilotes a trabajar con arado, pues se entregaría a quien produjese la mayor cantidad de papas. La idea fue estimular a los agricultores a probar métodos más productivos de siembra y cultivos, pues hasta aquel entonces los procedimientos seguían siendo sumamente primitivos, consistentes en arrojar a mano una papa en un hoyo en el suelo, tapado después con el pie.

Actualmente, sólo tres variedades de papas chilotas siguen siendo cultivadas masivamente hoy en día dentro del archipiélago. El resto, se ha salvado en pequeños huertos locales, siendo algunos los últimos del mundo donde se producen, por lo que están en serio peligro de extinción. La razón: los productores chilotes prefieren producir para su consumo personal, y los que se atreven a tratar de comerciar, lo hacen con opciones económicamente más seguras y menos experimentales. De ser el centro de la producción regional de papas, Chiloé ha pasado peligrosamente al consumo doméstico. Esto deriva, a su vez, de la falta de políticas de Estado que fomenten la producción de papas chilenas ricas en variedades, sabores y colores. La introducción de cultivos transgénicos, desde 1992, ha acrecentado la sombra del peligro sobre la producción de papas nativas.

Pero la situación de la papa chilota podría estar a las puertas de ser revertida, abriéndose a una nueva era de prosperidad. El trabajo de importantes productores de la isla, como la comerciante y agricultora Norma Aguilar, del sector de La Estancia en Castro, ha comenzado a ser valorizado y difundido, como reconocimiento a su aporte y rescate cultural. Doña Norma ha coleccionado y clasificado de manera casi artesana, a costas de fatigantes investigaciones desarrolladas en toda su vida, una enorme cantidad de variedades de papas locales que produce en su terrenos, por lo que su esfuerzo ha facilitado el trabajo a los nuevos estudiosos del tubérculo.

La situación de revalorización de la papa fue advertida en 1989 por el Centro de Educación y Tecnología de Chiloé, por lo que inició un programa fomento de cultivos entre las comunidades de campesinos e indígenas chilotes, para poder rescatar del ocaso el producto. Estudios Agrarios de Ancud también desarrolla similares planes. Hasta ahora, se ha trabajado con cerca de 100 familias de las 13.000 existentes en el archipiélago. El potencial económico de estos proyectos puede ser insospechado y ya ha tenido oportunidad de comprobarlo uno que otro emprendedor.

Como hemos dicho, la Universidad Austral de Chile ha conducido desde 1976 un valiosísimo trabajo de recolección y diversificación de las cepas de papas chilenas originales, desarrollando además, una gran cantidad de variedades en su banco de papas existente desde 1989 en el Centro de Educación y Tecnología de Notuco, en Chonchi. A los interesados en esta actividad, recomendamos contactarse con los mismos conductores del proyecto, al fono-fax (56-63) 221 733, con el Profesor Andrés Contreras M., académico del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal Facultad de Ciencias Agrarias.

Por su parte, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile, INIA, dependiente del Ministerio de Agricultura, ha logrado rescatar una serie de variedades que, además, se logró introducir con éxito en los mercados de Estados Unidos, según informó a principios de junio de 2005. Entre ellos, figura la variedad propia conocida como "Purén-INIA". Estos datos fueron confirmados por el profesor de la Universidad de Dakota del Norte de Estados Unidos y asesor de grandes compañías, Doctor Gary Secor.

Vale advertir que, en Puerto Varas, a partir del 2002, algunos productores y científicos lograron nuevas variedades de formas y colores del tubérculo (amarillas, rojas azules, moradas, negras, etc.), tras diez años de trabajo, creando la sociedad Papas Arcoiris (http://www.papasarcoiris.cl) para su comercialización. Entrevistado por el diario "Las Últimas Noticias" del 13 de junio de 2005, el socio y gerente general de esta promisoria empresa, Boris Contreras Kusch, declaró:

> *"...todo lo creamos haciendo cruces genéticos de especies originales de Chiloé que tenían los pigmentos con otras que dan mejores condiciones de sabor, olor, resistencia a enfermedades y rendimientos en el cultivo. Juntando las semillas de ambas, sin uso de transgenia, sacamos estas variedades y las patentamos".*

Tan interesante resultó este proyecto que la compañía de alimentos canadiense *Little Potato Company* compró la licencia para usar las semillas y comercializarlas en Canadá y Estados Unidos, precisamente en momentos en que el Perú dirigía su millonaria campaña comercial en esos países, para potenciar sus "productos bandera" con la papa entre los principales.

Anexo I: "Antecedentes sobre el origen de la Papa", por Andrés Contreras

El siguiente artículo ha sido publicado por el Profesor Andrés Contreras M., Curador Germoplasma Chileno de Papas en la Universidad Austral de Chile, con el título "Antecedentes sobre el origen de la papa", en la "Revista de la Papa", gentilmente dispuesto a nuestra investigación por su propio autor. A los interesados en contactarle, pueden hacerlo a través del teléfono (56-63) 221 733 o del e-mail acontrer@uach.cl.

El centro de origen de la papa (Solanum sp.) y sus parientes más afines se encuentra en América, y su distribución es desde el Sur-Oeste de Estados Unidos de Norteamérica hasta las islas mojadas de los Chonos. A lo largo de toda la cordillera andina encontramos una gran variabilidad de especies y entre ellas 176 son silvestres y sólo siete cultivadas.

Cuadro 1: Total de especies silvestres y series por países.

1.Grupo Sudamericano			2. Grupo Centro y Norteamérica		
País	Nº de series	Nº total sp.	País	Nº de series	Nº total sp.
Argentina	*6*	*18*	*Perú*	*9*	*61*
Bolivia	*7*	*23*	*Uruguay*	*1*	*2*
Brasil	*1*	*3*	*Venezuela*	*2*	*4*
Colombia	*4*	*7*	*Costa Rica*	*1*	*1*
Chile	*4*	*8*	*Guatemala*	*4*	*5*
Ecuador	*4*	*12*	*México*	*8*	*27*
Panamá	*1*	*2*	*U.S.A.*	*4*	*5*
Paraguay	*1*	*2*			

La SERIES Tuberosa reúne las únicas especies al estado cultivado, y que son:

- *Diploides: S.x ajanhuiri; S. goniocalix; S.phureja¸S.stenotomum.*
- *Triploides: S.x chaucha; S. Juzepczukii.*
- *Tetraploides: S.tuberosum subsp.tuberosum y*
- *Pentaploide: S.x curtilobum*

Fuente: Ochoa,1972; Hawkes, 1990.-

La cantidad total de especies es de 183, de las cuales el 74,6 % son diploides, el 3,8% son triploides, el 14,8% son tetraploides, el 1,6 % son pentaploides y el 5,5% son hexaploides.

Para Chile identificamos las SERIES y especies indicadas en figura adjunta.

La mayor variabilidad de especies se ubica en los andes peruano-boliviano, en donde los pueblos aborígenes empezaron a usar tempranamente esta planta en su alimentación.

Existen datos arqueológicos de uso de papa en Perú con 8.000 años de antigüedad. Allí habría evolucionado papas diploides cultivadas a la tetraploide cultivada llamada científicamente Solanum tuberosum ssp. andígena.

La especie cultivada (antigua europea) y de uso actual cosmopólita, corresponde a S. tuberosum ssp. tuberosum, la que habría evolucionado en el sur de Chile y en Europa.

Varios investigadores indican que la papa andina (ssp andigena) habría sido llevada hacia el sur de Chile, en donde se habría adaptado a los días largos y formado la ssp tuberosum. Esta evolución en Chile del material del altiplano de Perú, Bolivia, es difícil de comprobar con estudios históricos y arqueológicos. Las migraciones de culturas antiguas, no se conocen desde esa área. Sólo que las huestes incaicas habrían llegado hasta el Maule y desde allí habrían sido rechazados por el pueblo mapuche. Que éstos hubiesen tomado esas plantas para cultivar en el Sur de Chile y desde qué tiempos, no es conocido, pero relatores viajeros que venían con los conquistadores españoles, señalan que Pedro de Valdivia, en carta al emperador Carlos V, el año 1541, le comunica que los naturales del Valle del Mapocho consumían maíz, papas, ajíes y otros cultivos.

El Anuario Hidrográfico de Marina de Chile, de 1879, transcribe el diario de Francisco de Cortés Hojea, que en el año 1557 en Isla Ipún (los Chonos) vieron "chacaras viejas de papa".(Boletin de la Papa, No 1 mayo 99)

Otros historiadores como Medina, indica que desde temprano (prehispánico) en el Sur de Chile se conocía y cultivaba la papa. Salaman, investigador inglés, señala que Drake recibió papas el año 1578, de los naturales de Isla Mocha. Cavendish dio con ella en Isla Sta. María (Concepción) el año 1587.

Darwin (1830) encontró papas azules en Bahía Low y que los indios chonos denominaban "Aquinas". Gay (1865) habla de la "Cordillera de los Poñis" reafirmando

que esta papa era natural del país y que los mapuches la consumían.

Otra gran cantidad de autores señalan la existencia de papas silvestres y cultivadas, como nativas del Sur de Chile entre ellos Molina, Gay, Poeppig, Phillippi, Meigen, Cañas, Bukasov, Latchmann, O'Compley, Castronovo, Keller, Montaldo y Sanz, Brücher, Contreras.

Los antecedentes que indican la mayor antigüedad de papas en Chile, son aportados por Ugent y otros que en 1987 señalan que en el sitio arqueológico de Monte Verde, de una data de 12.000 años, se encontraron especímenes de papa y que el estado en que se encontró, indicaría su consumo por pueblos aborígenes.

Sobre la especie ancestral que dio origen a la ssp tuberosum de Chile, se baraja la hipótesis que sustenta Bukasov que indica que esta proviene de S. leptostigma y S. molinae, que dieron origen a S. chilotanum y ésta en cruce con S. andigenum dio origen a S. tuberosum ssp europaeum.

Si bien conocemos en parte la domesticación de este género en América, el origen de la antigua papa europea se encuentra, hasta el día de hoy en discusión, ya que de acuerdo a Salaman y Hawkes, por antecedentes históricos, las primeras papas habrían sido llevadas desde el altiplano peruano-boliviano vía Cartagena de las Indias (Venezuela) a Europa, alrededor de 1560. Bukasov y Sykin opinan, sin embargo que la antigua papa europea proviene de formas de papa de la Isla de Chiloé. Esperamos dilucidar esta controversia en pocos años más vía tecnologías de genética molecular.

Actualmente se reconoce que el pool (combinación) genético básico de las papas europeas está compuesto por genes de Solanum tuberosum subespecie tuberosum (papa chilota) y S. tuberosum subespecie andígena proveniente de Perú y Bolivia. Las variedades modernas de papa, además de tener la base en esta combinación de especies, ha sido potenciada con el aporte de otras especies silvestres con genes de resistencia a enfermedades y plagas.

Lo valioso de esta América Morena es que ofrece genes extraordinariamente abundantes (germoplasmas nativos de papa) que los mejoradores debemos reconocer, compartir y aprovechar en primera prioridad para solucionar nuestros problemas productivos locales, para evitar su erosión de especies y variedades antiguas, para aumentar la base genética de la papa cultivada, para compartir con nuestros hermanos latinoamericanos esta maravillosa riqueza llamada PAPA y no batata y proyectar al mundo esta

"Universal delicia.., tesoro interminable de los pueblos".
(P. Neruda)

Anexo II: Variedades de papas chilenas 

La Universidad Austral de Chile, en Valdivia, ha desarrollado una gran cantidad de estudios y muestreo de papas primitivas de Chile, con la intención de identificarlas y preservarlas. Su colección reúne 40 accesiones correspondientes a 4 especies silvestres y 630 accesiones correspondientes a papas antiguas cultivadas de Chile.

Tomando como referencia la clave de clasificación de Contreras en 1975, de la misma Universidad, se contempla la descripción del color de la piel y pulpa, forma de tubérculo tanto en su sección longitudinal como transversal, así como el número y forma de ojos, longitud y protuberancia de ceja y profundidad de ombligo. Las principales categorías de papas existentes en Chile bajo este esquema serían (fuente: www.chiloeweb.com):

- *CAMOTA, CET 001: Tubérculo de piel variegada; morada púrpura, amarillo en ojos y alrededor de estos. Textura de piel: lisa; ojos intermedios, abundantes; ceja corta poco notoria. Forma de tubérculo redondeado; sección transversal redonda, ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa: amarillo con pigmentación púrpura intensa en peridermo y parte de corteza, de anillo vascular hacia médula jaspeado púrpura.*

- *CIELO, CET 023, Tubérculo de piel morada muy pálida, más intenso ojos y corona, textura de piel: ligeramente casposa. Ojos superficiales, escasos, ceja corta poco notoria. Forma de tubérculo redondeado. Sección transversal aplastada; ombligo hundido, pulpa de color blanca.*

- *PACHACOÑA, CET 123: Tubérculo de piel blanca, amarillo claro con ombligo ligeramente morado, a veces esta pigmentación puede estar ausente. Textura de piel: ligeramente casposa. Ojos superficiales con ligera pigmentación morada, abundantes. Caja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal ligeramente aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa: peridermo amarillo claro que penetra 1 a 2 mm. hacia corteza, resto morado intenso con sectores claros principalmente en médula.*

- *CLAVELA BLANCA, CET-011: Tubérculo de piel variegada; amarilla con manchas rosadas en ojos, ombligo y corona, base superior del ojo sin pigmentación. Textura de piel: lisa. Ojos superficiales, escasos. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalada, sección transversal aplastada. Pulpa de color crema.*

- *CABRITAS, CET-015: Tubérculo de piel variegada, morada púrpura, amarilla en ojos y alrededor de éstos, textura de piel : lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada, contorno irregular, sección transversal redonda. Ombligo ligeramente hundido. Color de Pulpa con peridermo a medula enteramente pigmentada morado más intenso de amarillo vascular a médula.*

- *CHELINA, CET-122: Tubérculo de piel rosada muy pálido, ligeramente casposa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja intermedia, prominente. Forma de tubérculo: ovalada, sección transversal ligeramente aplastada Color de Pulpa: blanca.*

- *GUADACHOS COLORADOS, CET-055: Tubérculo de piel rojo púrpura uniforme, textura de piel: lisa. Ojos superficiales, muy abundantes, Ceja corta, superficial. Forma de tubérculo muy alargada con contorno regular, sección transversal redonda. Pulpa rojo púrpura diluido, presentando manchas crema pálida. Peridermo grueso y rojo.*

- *ZAPATONA, CET-053: Tubérculo de piel variegada, amarilla, pequeña pigmentación en ombligo, corona, fondo de ojos, línea de ceja y lenticelas. Textura de piel: lisa. Ojos superficiales, escasos. Ceja intermedia bien marcada. Forma*

de tubérculo redondeada, sección transversal aplastada. Ombligo intermedio. Pulpa color crema.

- *MICHUÑE AZUL, CET-051: Tubérculo de piel morada, azul casi negra. Textura de piel : lisa . Ojos superficiales, abundantes. Ceja alargada notoria. Forma de tubérculo alargada regular, sección transversal achatada. Color de pulpa: corteza crema pálido, anillo vascular hacia médula se observa un jaspe morado.*
- *HUICAÑA, CET-025: Tubérculo de piel morada, azul muy oscura casi negra, textura de piel: lisa. Ojos profundos y escasos. Ceja alargada, muy notoria. Forma de tubérculo redondeado deforme contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa, peridermo grueso morado oscuro, corteza crema, de anillo vascular hacia médula se observa un jaspe morado intenso, concentrado hacia los ojos.*
- *ÑOCHA, CET: Tubérculo de piel variegada; rosada, gran área de ojos amarillos, textura de piel: lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular, sección transversal redonda. Pulpa de color crema pálido, anillo vascular con pigmentación púrpura que se extiende hacia corteza y médula. Hacia médula la pigmentación es más diluida.*
- *GUAPA, CET-008: Tubérculo de piel rosada, rojo púrpura uniforme. Textura de piel: lisa. Ojos intermedios, escasos. Ceja intermedia, poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo profundo. Pulpa crema pálido, anillo vascular hacía médula pigmentación roja, se atenúa hacia centro de ésta.*
- *CACHO NEGRA, CET-022: Tubérculo de piel morada, azul muy oscura, casi negra, textura de piel : lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada, contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa: peridermo ancho morado, corteza crema ligeramente pigmentada. De anillo vascular a médula se observa un jaspe morado que se atenúa hacia el centro de ésta.*
- *AZUL - RIÑONA, CET-062: Tubérculo de piel morado rojizo, más intenso en ojos, corona y ombligo, textura de piel: lisa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Pulpa de color: corteza blanca, anillo vascular pigmentado morado oscuro, el color se diluye hacia la médula y corteza.*
- *CORDILLERA, CET-032: Tubérculo de piel morada, más intenso en ojos, corona y ombligo; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja larga y muy notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, sección transversal aplastada. Pulpa de color crema muy pálido. Ombligo intermedio.*

- *AZUL PRIMERIZA - PURRANCA, CET: Tubérculo de piel morada pálido, más intenso en ojos y corona; Textura de piel: lisa. Ojos superficiales y abundantes. Ceja larga con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Pulpa de color amarillo pálido.*

- *RAMA - AZUL POSTRERA - CORAZON, CET-052: Tubérculo de piel morada, textura de piel casposa, ojos superficiales y escasos. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa crema pálido.*

- *MOLEJON, CET-039: Tubérculo de piel morada, textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes. Ceja larga y notoria. Forma de tubérculo cónico, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de crema pálido, anillo vascular pigmentado con línea muy estrecha, la que a veces se diluye.*

- *QUILA, CET-018: Tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes, Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.*

- *MICHUÑE BLANCA, CET-135: Tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes. Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.*

- *FRUTILLA, CET-104: Tubérculo de piel blanca, amarillo pálido con ojos, corona, ombligo y ceja levemente rosado; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja larga y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular y a veces deforme; sección transversal achatada. Ombligo intermedio. Color de pulpa crema pálido.*

- *AMERICANA, CET-063: Tubérculo de piel variegada, morada púrpura, amarilla en ojos y alrededor de éstos; textura de piel lisa. Ojos profundos y abundantes. Ceja corta con línea aplastada. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, sección transversal aplastada. Ombligo hundido. Color de pulpa blanca.*

- *PITA, CET-064: Tubérculo de piel variegada, amarillo con manchas irregulares concentradas hacia la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta, superficial con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal achatada. Ombligo superficial. Color de pulpa amarillo pálido.*

- *GUICAÑA, CET-025: Tubérculo de piel variegada, morado púrpura, amarillo en ojos y alrededor de éstos; textura de piel lisa. Ojos profundos y abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal achatada. Ombligo intermedio. Color de pulpa; peridermo a*

médula enteramente pigmentada morado, más intenso de anillo vascular a médula.

- *CLÁVELA REDONDA, CET-035: Tubérculo de piel variegada, amarillo con manchas rosado púrpura. El color rosado restringe a áreas alrededor de los ojos, base superior de ceja y parte de la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes. Ceja corta y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de pulpa crema pálido.*
- *OJITOS LINDOS, CET-103: Tubérculo de piel rosada con pigmentación rosada intenso en ombligo, corona y base de ojos, textura de piel lisa y a veces ligeramente casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, a veces deforme, sección transversal aplastada. Ombligo intermedio. Color de pulpa amarillo.*
- *MURTA HUINCA, CET-004: Tubérculo rosado intenso uniforme, textura de piel lisa. Ojos intermedios, abundantes. Ceja alargada, poco notoria. Forma de tubérculo redondeada, hundida en ambos polos, sección transversal redondeada. Ombligo profundo. Pulpa amarilla, anillo vascular poco notorio.*
- *COSTA, CET-115: Tubérculo de piel rosada con pigmentación rosado intenso en ombligo, corona y base de ojos; textura de piel casposa a levemente resquebrajada, presentado esta última reticulado grande. Ojos superficiales y escasos. Ceja corta, superficial con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal achatada. Ombligo superficial. Color de pulpa amarillo.*
- *ARAUCANA, CET-055: Tubérculo de piel rosada, rojo púrpura uniforme; textura de piel lisa a ligeramente casposa. Ojos profundos y abundantes. Ceja larga y poco notoria. Forma de tubérculo cónico, sección transversal cilíndrica. Ombligo intermedio. Color de pulpa crema pálido.*
- *ASOBERANA, CET-120: Tubérculo de piel rosada, textura de piel ligeramente casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja alargada y prominente. Ombligo superficial. Forma de tubérculo oval alargada, sección transversal aplastada. Pulpa de color amarillo.*
- *MAGALLANES, CET-119: Tubérculo de piel rosada, pigmentación más fuerte en ojos, textura de piel ligeramente casposa. Ojos intermedios, escasos. Ceja alargada muy notoria. Forma de tubérculo ovalada, sección transversal aplastada. Pulpa color amarillo pálido.*

Otros tipos de papas chilenas son la *Mantequilla, Ñocha, Mojón de Gato, Boyo de Chancho, Estrella, Reina Negra, Chamizuda, Doma, Guaicaña, Guadacho, Lobo, Vaporina, Sedalina, Rolechana, Codina, India, Huevo, Chiruca, Soldada, Bolera*, etc. Algunas de estas variedades son tan antiguas que solamente se las puede probar en la casa de agricultores locales que la producen, ya que no han sido introducidas al actual comercio.